

## Hoja informativa: enfriamiento

Esta hoja informativa tiene la finalidad de proveer información sobre las mejores prácticas de enfriamiento. Refiérase a los [capítulos 3-501.14](#) y [3-501.15 del Código Alimentario \(FDA Food Code\) de 2009](#) para obtener información completa sobre los límites y métodos de enfriamiento.

### El enfriamiento rápido es esencial para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos.

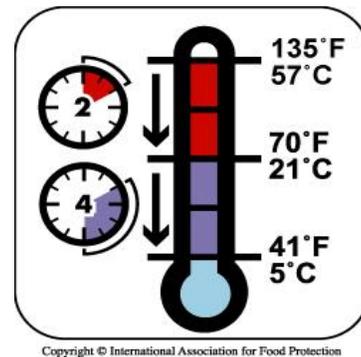
#### Método de enfriamiento en dos etapas

El método de enfriamiento en dos etapas reduce la temperatura interna de los alimentos cocidos mediante dos pasos:

- **De 135°F a 70°F:**  
**en las siguientes dos horas de haber sido preparados, y**
- **De 70°F a 41°F:**  
**en un lapso de cuatro horas**

**El tiempo de enfriamiento total nunca debe exceder seis horas.**

Las bacterias crecen rápidamente en la ZONA DE PELIGRO entre 41°F y 135°F. Para facilitar el **ENFRIAMIENTO RÁPIDO** a través de la ZONA DE PELIGRO, se **requiere** utilizar métodos de enfriamiento apropiados.



**Alimentos preparados con ingredientes a temperatura ambiente, tales como la ensalada de atún, tienen que ser enfriados a 41°F o menos en las siguientes cuatro horas luego de su preparación.**

#### MÉTODOS DE ENFRIAMIENTO APROBADOS:

- ✓ Baño de hielo (revolver frecuentemente)
- ✓ Varillas heladas
- ✓ Porciones más pequeñas (cortar o separar los alimentos en porciones pequeñas para enfriarlos más rápidamente)
- ✓ Bandejas poco profundas (se recomienda usar bandejas de 2 o 4 pulgadas)
- ✓ Bandejas de metal en vez de plástico
- ✓ Destapar o cubrir ligeramente para dejar ventilar los alimentos tibios o calientes
- ✓ Utilizar equipo de enfriamiento rápido (ej.: enfriador rápido [blast chiller])